

# Kontrolrapport



Virksomhed **Parkskolen**

Adresse **Nørregade 99**

Postnr./By **7400 Herning**

CVR-nr. **10294193**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>19-05-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 05-12-2016	
Dato 12-02-2016	
Dato 03-02-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer på køl, temperatur i frostrum kontrolleret til -20,2°C, faciliteter for hygiejnisk vask og aftørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af følgende: Bestikbakker, opvaskelokale, køkken inklusiv køleskab og pålægsmaskine, køle- og frostrum, grovkøkken og kantine. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse/egenkontrolprogram for varmebehandling og nedkøling af færdigretter. Ingen anmærkninger. . Kontrolleret at der er udført årlig kontrol og revision af egenkontrolprogrammet inden for det seneste år, Ok.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for kontrol ved varemodtagelse og for temperaturkontrol af køle- og frostmøbler og ved opvarmning og nedkøling af færdigretter fra sidste kontrolbesøg og til den 16. maj 2017.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret at virksomheden

# Kontrolrapport

Virksomhed **Parkskolen**

\_\_\_\_\_

Adresse Nørregade 99

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 10294193

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

informerer skriftligt om, at indhold af allergene ingredienser i de serverede fødevarer, kan fås ved henvendelse til køkkenpersonalet. Ingen anmærkninger.

Vejledt virksomheden om, at køkkenansatte bør kunne fortælle forbrugerne/børnene, hvilke allergene ingredienser der er i hver enkelt ret/fødevarer. En ide vil være en opskriftsamling, hvor hver opskrift er specificeret ud på allergenindhold.

Emballage m.v.: Stikprøvekontrol af mærkning og anvendelse af plast- og papmaterialer bestemt til kontakt med fødevarer. Ingen anmærkninger

Ydet konkret vejledning om anvendelse af engangshandsker, som er godkendte til fødevarekontakt.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



19-05-2017

Dato